

Bianchi

Kinder

Was ein kleiner, bunt bemalter Stein alles bewirken kann. Im «Bianchi» in Zürich hat er das Ambiente in einer Nacht um die Jahreswende ziemlich verändert. Eine ganze Wand, jene mit den zwei ovalen Spiegeln, ist nun ein hellblau-pinkfarbener Kindertraum, der von jedem Gast gleich wahrgenommen wird. Gioia, die sechsjährige Tochter von Rudi Bindella, hatte mit ihren bunt bemalten Steinen das Herz ihres Vaters derart berührt, dass er, vergrössert aufs «Bianchi»-Mass, eine Wand in genau den Farben eines dieser Steine malen liess. Die künstlerische Ader der Tochter von Unternehmer und Kunstsammler Rudi Bindella hat im Restaurant selber, auch beim Personal, einiges zu reden gegeben – wie anders hätten wir sonst davon erfahren?

Jetzt wird uns vor dieser Wand ein Platz zugewiesen; wir können zwischen einem weiss aufgedeckten rechteckigen und einem blanken runden Tisch wählen. Bald schon kommt Mineralwasser auf den Tisch, auch etwas gut gewürzter Tintenfisch auf einer Gurkenscheibe, das Amuse-Bouche. Danach lassen wir uns von den vom Chef de Service präsentierten Fischen inspirieren, Prachtexemplaren von einem Loup de mer und einem Turbot – der Hauptgang steht damit schon mal fest (Turbot aus dem Ofen mit Blattspinat, Fr. 61.– pro Person). Beim Weisswein fällt die Wahl auf den Gemella vom hauseigenen Weingut Vallocaia in der Toskana (Fr. 49.–): Im «Bianchi» am Limmatquai sind wir übrigens an einem Feiertag gelandet und sind einmal mehr sehr glücklich über die äusserst kundenfreundlichen Öffnungszeiten der Bindella-Betriebe. Beim Blick

in die Speisekarte sehen wir die Acquafredda fritte, die winzig kleinen, frittierten Fische (Fr. 26.–), die man ganz, in einem Bissen isst, und den lauwarmen Meeresfrüchtesalat (nehmen wir meistens, Fr. 24.–). Sehr zu empfehlen sind die Spaghetti mit Hummer oder alle vongole, also mit Venusmuscheln. Ebenso die stadtbekanntes Bouillabaisse oder das Misto di pesce alla griglia mit Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St.-Peters-Fisch und Goldbrasse sowie den Riesencrevetten vom Grill. Wir halten uns ein bisschen zurück, geniessen die heissen, gebratenen Calamaretti e seppioline auf Salatblättern und die in einem Hotelsilber-Pfännchen servierte Spuma di tonno mit getoastetem Pariserbrot, weil wir unbedingt einen Blick in die Dessertkarte werfen möchten. Zu viel haben unsere Augen im Winkel schon erhascht, was anderen Gästen aufgetischt worden ist; Cassata siciliana und Tiramisu, auch Zabaione. So freuen wir uns später wie Kinder über einen gerührten Eiskaffee und die mit Vanillecreme gefüllten Riesen-Profiteroles, die am Tisch mit warmer Schokolade übergossen werden.

Wie kinderfreundlich das «Bianchi» übrigens ist, zeigt ein Vermerk in der Speisekarte. Damit auch Bambini die Vielfalt der italienischen Küche entdecken können, dürfen sie, bis und mit 12 Jahren und in Begeitung von Erwachsenen, nach Lust und Laune wählen, zum Pauschalpreis von 15 Franken. *wm*

Limmatquai 82, 8001 Zürich

Fon 044 262 98 44

www.ristorante-bianchi.ch

mo-sa 11.30-23.30, so 11.30-22.30 Uhr
(Küche 11.30-22, so 11.30-21 Uhr)

HG Fr. 28-67

h m s t v

Fisch auf den Tisch: Rang 1